

Досре умишті собі такі рачі
назвину на мисль калашень, із
теліакої, чи кірї, мерстїв до
середини, дати теліаку, чи кірї,
або і дві, докутїв до гарбарї,
вїпра вїти, на хост, і втсе рачі,
єго таві, назвину тепері, розно
чак найліпше і найсорше
старатися літан, о марногоду,
из, черешень і из часїак, из грї
іаак, (азвїишєнь, вїишїаак по
росїти) можна спажити так як
так по двидю, из амївак, а у васиш
конечно слївак слївак, на повидю,
сїгдай хоч зог два кірї, слївак
купити, вкїакаа є слївак, досрі,
і зросїти собі та кон, зог дві, і:
чвертї, вїишїаакї, купити
вїишїаак, амїд є свїй, і втсе є ти
ки, готове назвину, мї старану,
незасїти, сказати ганїреви,
що асти зросїв втасах єще вїр
хїа і сподаи такі пунїаки, що
асти грїт незїваб сї так тїре
са по мїшті, таси і то такі рет
усе начинї, вїе трїса по мїшті
уротан, і нї калї, таси, і горїаки
непїсїотсї, і непавїд пїкают,
і досре стат вїют на до вго,
голупїї, кажутї що душе до
срі, але трїса до круп, усіа є
їе канусти, салодкої, асїаї,
квалїе ної, і то так на парави
нї, і то зарїдїти, і вїишїати
нї, і то зарїдїти, досре все.

і зростати. голунці, і то дуже
до сріблястості, передравлені,
і пероги знов можна зростити из
білого кіста чакліс, у ніч сад-
жаєся, взяти из корита кіста,
нитного, асто нитничного, тогди
так маєся кіста нити, і взяти
трохи кіста унакітро, і єще до
того додати, дуже трохи ки. муки
нитничної: так аби мим кісто
стало уще асти того до срі-
блоти пероги і кажу що то є
дуже до сріблястості пероги,
а до перогів єще каби і рин-
ку саломини унакварити,
ну то дай Боже щасття, і
здоровля.

Сальсісони, так ростити, стере-
сти на цівок, а і у таловичу
кинуку тогди рівну ширину,
гріст, і сиріа сиріа острізкі
а трохи та кі, і до сріблястості
і також трохи саломини, до того
такими кавалками накри-
шити, довгими, а по ширині
того додаєся і кров, і тогди ми,
шанку рази унакітри тогди
срайно вишмаєся, і додаєся
до того, заправки коріні, наприки,
і сіска велике, терта, і чесни-
ку утовчи, і то на шити, і срай-
но, мажущі, а сиріа кику, за шити,
і у шити повісити і біст
дити до сріблястості.

і більше ніж. і сальсісон є уже
готовий, вісуджений мисий і ж.
Бухта, печені, саме мала кося годке
і тайці, треста 2. літри сародкого,
маларка, і 10. чаєц, а тайці треста
сфист, розбити, та каста не миз
ча, зросила сі з того, і тати тай
ці, і та мала кося мисати рази даву
ти, і дуже трошки додати дотого
мірки пшеничної, і меду, і печи
бухта з того, та дуже мисати конькі
малинник. та кна росит, по старати
ста і купити малин і та мисати на ра
за, из чагодати до купи малини
з мисати, і зросити со сфист, у
сфистах такою малини ку та
годого, і у сфиста до того до
меду, а сфисту кру, і та на сфист
кусне, і в не малинник та годо
вий і готовий, допи вта, і в не.
Повидло з черешень. Кожу тмади из
по ді на миса дуже є до сре повидло
из черешень і рази звимьне. Ми
миса треста до до вати дотого, та к
смажити та в кітлі, додати меду
асфисту кру, та миса миса асфиста
содіє вк, из кігала до купи сфисту
на густо, та ту масу, у кітлі, та к
смажити та, і миса та треста в
Душенина. Росити та та к, Береста миса
са, і саронини, маса 2. чаїти, а сало =
нини 7. част, і то та рази крижани
по крижани та до горника, ас
до сфиста.

смицкі тарростієна перет
леса і острізків і кров трохи
і соїюни, і соїюна і то докун
у сераза змичати а до того
еще маєста додати, хліста, і
ванути, німекто, сфасульваре
ний сосу, і сарастульварених
і цибіуль, і сливик, і еще можна
дадавати, і чим много і так
дадати, заправку коріне і
наприку, і вие, тепер то то ту у
сто, сунііку дама кітрі, і
сфист, вилісати умакі
трі, і наліати пох відмаса і
сфайно то то у сїю розає пере
саяати, налієво, і потау
знов умакітрі, то то трохи
зину ковнатинов а соїюньов
пере трісти, і зрідити з того
таких стукку цибіуль, такі
смицкі, і накласти умасу, ма
масти, намастити і уніє
асо у сратуру і спечи, і в
вие готаві, смицкі доїзе.

Баласушки, так і пече, баласу
кі, змичати, муки асоїю
жівної, але из якого кіста
ростієна такі кни, і з сара
слав алевелікі, книсті, і то,
сфраслав, асо зсирати асо зкату
сфавінакі соханчівкі круці
і коти сфасушки, кладеє до таси
і то втасу, і покласти масти
і печеє, так, і то дуже до срі
сфасушки, і з сфатуру і сфайно
и можна то вое изпечи не ли
шець мичені, але мичені
літні, мичені, і сфайно

Мачинка кукурудзинна.
так поспієста, внодалю і в
літцях, сберієста, літної води
досланєка, намоту накинєку і
нів води а нів догадаєста части
смаляку, і єще варитє саме,
перцю, і єстько величєстє, і сичє
ста, тепер дотой, міншанєки,
по вої, сухої, муку муку,
кукурудзинної, але то так
нарізко заїє маєста, у са
кеку, і у нїх, асб до сфатрури
так що асб замкако було, і
сфист асб изнеклєста, і та
кєтє то то мєстєна і варити
так так кукує мєку, але то, зби
вє найсильнє нечєжє, єсть
пєсєна смалякїє мє, і то та
кєтє у нїх є перєма, і да, на
свїл, на празникєку, і на вєсїю.
то перємїє раз дотє ієстї,
из пєчєкїє, мєтє сам, то дєсє.

Мачинка доковбасів і да маса.
трєса утєрїє хрїєку, і трємєку
муку, пшєчєчєної, до хрїєку, і утєв
чє сємєку, і у сїпєтє Сїєку до
того, і трємєку літєтємїє, рєзвє
сїє, сїєтє, і току сїєсїєку, дотє
до Бутїє, і то то най парє дєтє.
пєсїєтє мєтєстє у вєсїє, і то
дєтє дєсїєтє то гє, до варєнїє
ковбасїє, і да маса, у то то, по
трємєку мєчєтє, і їєтї,
і є єсть асб у кулємєтє, дєсїє.

2. Мачієнка до ковчаків, і до мачіє
зуперити сураків, і у саваті до
сураків, сичу і напучеєне, у
сичу, і у томо мачіє, ков-
часи, асо масо варене, і то ду-
же добре, смачне і змичи, і сичи.
то це груда мачієнка.

Мармалада з сураків. до сра-
сураки покрити мичи, сері,
і зварити, і по мичу вати, то то,
і процідити, на речієкі, і то то,
проціджене, знов варити, гру-
дмйраз, але треба додати до
того, меду, асо цукру, і вари-
ти, і мичати, аж поків не за-
гусне наусто мармалада. і до
срає мармалада з того, сура-
кова, і из гасієк, та кож так.
варити, і из грудак так само
можна мачити так из сураків,

і тоє дуже добре та за стичіне,
то тогди мичи ножки састі по-
крої, і до хліста пачащій,
асо зкуче шов, то аж люте добре

кава. кажуть люди из Поділля, що
житна кавастрай здо-
равієнча, і добре тримає чого
віка, але аби сфайно була изро-
блена, перепалена і змелена до
срає, і та мінна добра кави.

Гуску начини вати. так так
і вірник святий, і кур-
ку, качку, мичи відтати, го-
лову, димів, і криша, і вино тро-
шити, і пачатице вати, і
нов начинити, і замачити.
і в неготова, і мичи утасу, та
мачать, і у піє, асо в срат-
ру, і пачати до срає, і
що асти не пригоріло і сфайно
спечено, і змелено.

Порос також можна начини
бати, і Варана. і та ж не та, мим
треста лопатки. усе, 4. і мим
ю, відкати, і винопралити
а мим самі рєстра измаса
начинити, і за мим, і у
масу на масі і треста кожен
но обернути хб раз. в масі
що асти не пригоріло, і до сре
а мим мєнь. і акір не свина
мим, треста освивати, из вер
верхи, тала ничков, так і не
ато, рєстату не вомо не, і до сре.

чотак до ір кував сі що най ліпше,
з отрєста в, і мим ками, так зроси
з та, що асти не попри, так най і і
мим і най горимий спосіб, до того,
що асти не сто ками кишки зноєи,
давго не винопралити, і чотак що
а мим кишка мим не перетинати,
така балка, мим ціла кишка, а
сиди сідла, мотка. а ціла црєста, і у
ваден сідк і зіднати і вніти і
за мим і вні ками, рази, перевер
кути кишку на виворот, але сало
и не освивати измиме к що асти
не сими пісн, то асти сідла кова
са, і переверниту кишку зараз
у літєній асти і в вєсєна во.
раз два і кишку надуту, і знов сєт
у сє мєсо вросити у кова сє.
і вєстудити так най і мим росити.
а мим кова сє за дер жати
на довєний час, так мєсо, ра
зати из кістками, а кава сє
кова сє хб куда чи возами чи у
барі, мим конусту кикути, і
зварити, то і мим тєр мєсо.
ліпше пере ховувати кова сє
так мєсо, сє мєсо від кісток.
не сє, а кова сє вєстудити то
стоїт довго до сре, так саломим.